



DOIGTS DE SORCIERE



Pour 50 dedos de bruja.

La compotée de framboises : 370g de purée de framboises, 30g de glucose, 25g de sucre + 20g de sucre mélangé à 6 g de pectine NH nappage, 45g de purée de citron vert.

Chauffer la purée de framboises, quand elle est aux environs de 40° ajouter le mélange sucre pectine et porter à ébullition. Ajouter le sucre et le glucose, cuire quelques minutes et incorporer la purée de citron vert en dernier.

La pâte sucrée : 515g de farine, 215g de sucre glace, 120g d 'œufs, 310g de beurre, 4g de fleur de sel, 85g de poudre d'amande.

Dans la cuve du robot équipé de la feuille crémer à petite vitesse le beurre pommade et le sucre glace, ajouter la poudre d'amande et la fleur de sel , puis les œufs et en dernier la farine tamisée. Ne pas trop travailler la pâte, la sortir de la cuve, la fraiser rapidement à la main, l'aplatir la débarrasser sur une plaque, filmer et mettre au réfrigérateur avant l'utilisation.

La finition, le façonnage et la cuisson: amandes entières émondées, jaune d'œuf, un peu de colorant en poudre marron.

Réaliser 5 fournées de 10 doigts de sorcières. Pour façonner les doigts, abaisser la pâte sucrée sur 2mm d'épaisseur. Découper à l'aide d'un chablon des rectangles de pâte de 5cm x 7cm, les rouler en forme de doigt, les souder à l'eau, les arrondir puis les mettre un moment au frais. Dorer partout pour avoir des doigts de couleur

uniforme et coller une amande entière sur une extrémité en guise d'ongle, puis à l'aide d'un petit couteau, faire les striures pour marquer les phalanges. Remettre au frais pour éviter que la pâte ne s'étale à la cuisson puis cuire à 175° pendant 20min. A la sortie du four utiliser éventuellement le colorant dilué dans très peu d'eau et la compotée de framboise pour renforcer l'aspect effrayant.

Disposer les 50 dedos de bruja en soleil dans le plat de présentation avec au centre un ramequin de compotée de framboises.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr